

Matriz Curricular – Tecnólogo em Gastronomia (CH 1.700) + Atividade complementar 100 = CHT 1.800

1º Semestre	2º Semestre	3º Semestre	4º Semestre	5º Semestre
História e Cultura da Gastronomia CH 40	Técnicas e Habilidades de Cozinha II CH 80	Cozinha Brasileira I (Norte, Nordeste, Afro e Indígenas) CH 80	Cozinha Brasileira II (Centro-oeste, Sul e Sudeste) CH 80	Projeto Integrador: Inovação Gastronômica CH 60
Nutrição e Química dos Alimentos CH 60	Planejamento e Design de UAN's CH 40	Cozinhas Clássicas (Francesa e Italiana) CH 80	Cozinha Europeia CH 80	Cozinha das Américas CH 60
Microbiologia. Higiene e Segurança dos Alimentos CH 60	Técnicas Dietéticas CH 40	Garde Manger CH 40	Técnicas Confeitaria CH 60	Cozinha Mediterrânea CH 80
Técnicas e Habilidades de Cozinha I CH 80	Bebidas e Enogastronomia CH 80	Metodologia do Estudo e da Pesquisa Tecnológica CH 40	Empreendedorismo e Marketing CH 40	Cozinha Asiática CH 60
Legislação e Segurança do Trabalho CH 40	Planejamento e Organização de Eventos CH 60	Planejamento de Cardápios CH 40	Gestão de Pessoas e Educação Ambiental CH 40	Optativa CH 40
Português instrumental CH 40	Francês Instrumental CH 40	Técnicas de Panificação CH 80	Gestão Financeira em Serviços Gastronômicos CH 40	
Ética, Legislação e Direitos Humanos CH 40				
CHT 360	CHT 340	CHT360	CHT 340	CHT 300

Pré-requisitos 2º Semestre

- Para Tec. Hab Cozinha II → Microb. Hig. Segurança e Téc. Hab. Cozinha I
- Para Técnicas Dietéticas → Microb. Hig. Segurança e Nutr. Química dos alimentos
- Para Bebidas e Enogastronomia → Microb. Hig. Segurança

Pré-requisitos 3º Semestre

- Para Cozinha Brasileira I → Téc. Habilidade de cozinha II
- Para Cozinhas Clássicas → Téc. Habilidade de cozinha II
- Para Técnicas de Panificação → Téc. Habilidade de cozinha II

Pré-requisitos 4º Semestre

- Para Cozinha Brasileira II → Cozinha Brasileira I
- Para Cozinha Europeia → Cozinhas Clássicas (Francesa e Italiana)